

Friture optimale!

- Le remplissage d'un litre d'huile de friture à 10 litres réduit le TPM d'au moins 3,0 %
- Remplir d'huile fraîche seulement peu de temps avant l'utilisation.
- La couleur de l'huile n'a aucune influence sur la qualité de l'huile.
- Utilisez un testeur d'huile digital et étalonnez-le régulièrement.
- Ne pas frire à une température supérieure à 170°C!
- Ne remplissez pas trop le panier à friture. La quantité maximale correspond à 1/10 du contenu du bassin.
- Dans la mesure du possible, utilisez des programmes et/ou des minuteries. Utilisez la fonction de veille.
- Élimination immédiate des particules en suspension et des grosses particules.
- Après le lavage en machine, toujours rincer le filtre fin, le tamis métallique, les paniers, etc. à l'eau douce et laisser sécher complètement.